Manual de instrucciones

HORNO

ES

FI 20.B
FI 20.B IX
FI 20 K.B
FI 20 K.B IX
FI 20 C.B IB
FI 20 C.B IX IB
FI 22 C.B IB
FI 22 C.B IX IB
FI 26 K.B
FI 26 K.B IX
FI 26 KC.B
FI 26 KC.B IX

Sumario



Instalación



! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

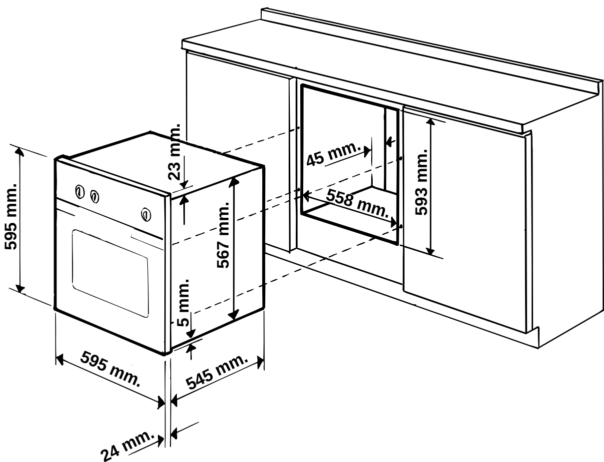
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

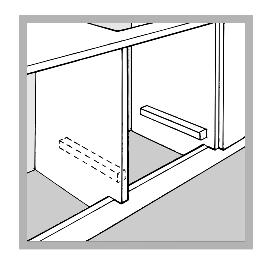
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

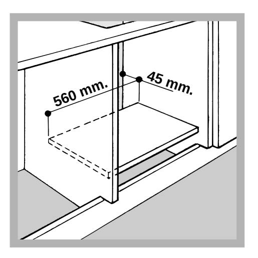


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

Aireación

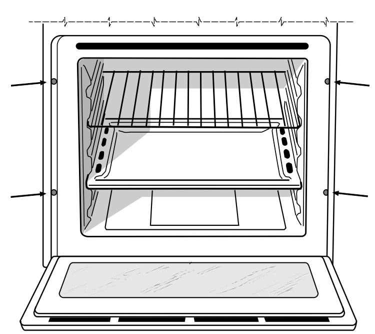
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).





Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.



! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

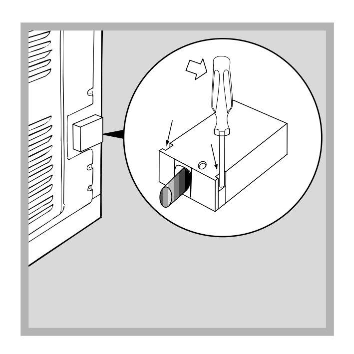
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

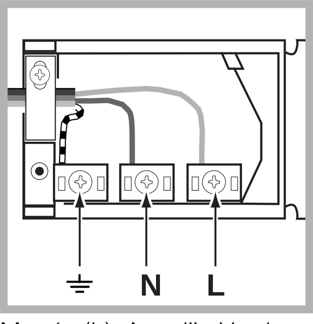
ES

ES

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y quítela (*ver la figura*).



2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde ⏚ (*ver la figura*).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

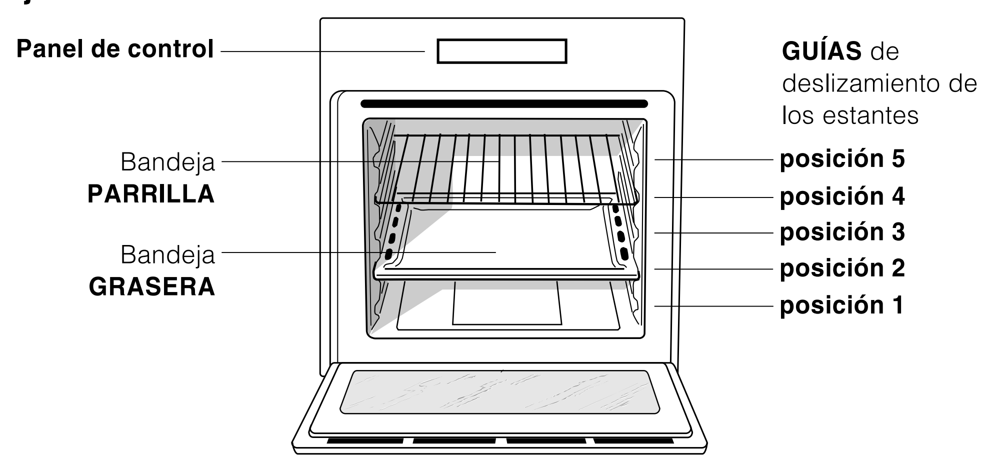
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 43,5 cm.
Volumen	Litros 60
Dimensiones (modelos con paneles autolimpiantes)	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 40 cm.
Volumen (modelos con paneles autolimpiantes)	Litros 56
Conexiones eléctricas	tensión 220-230V ~ 50/60Hz o 50Hz (ver placa características) potencia máxima absorbida 2250W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural función de calentamiento: Tradiciónal;
CE	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE

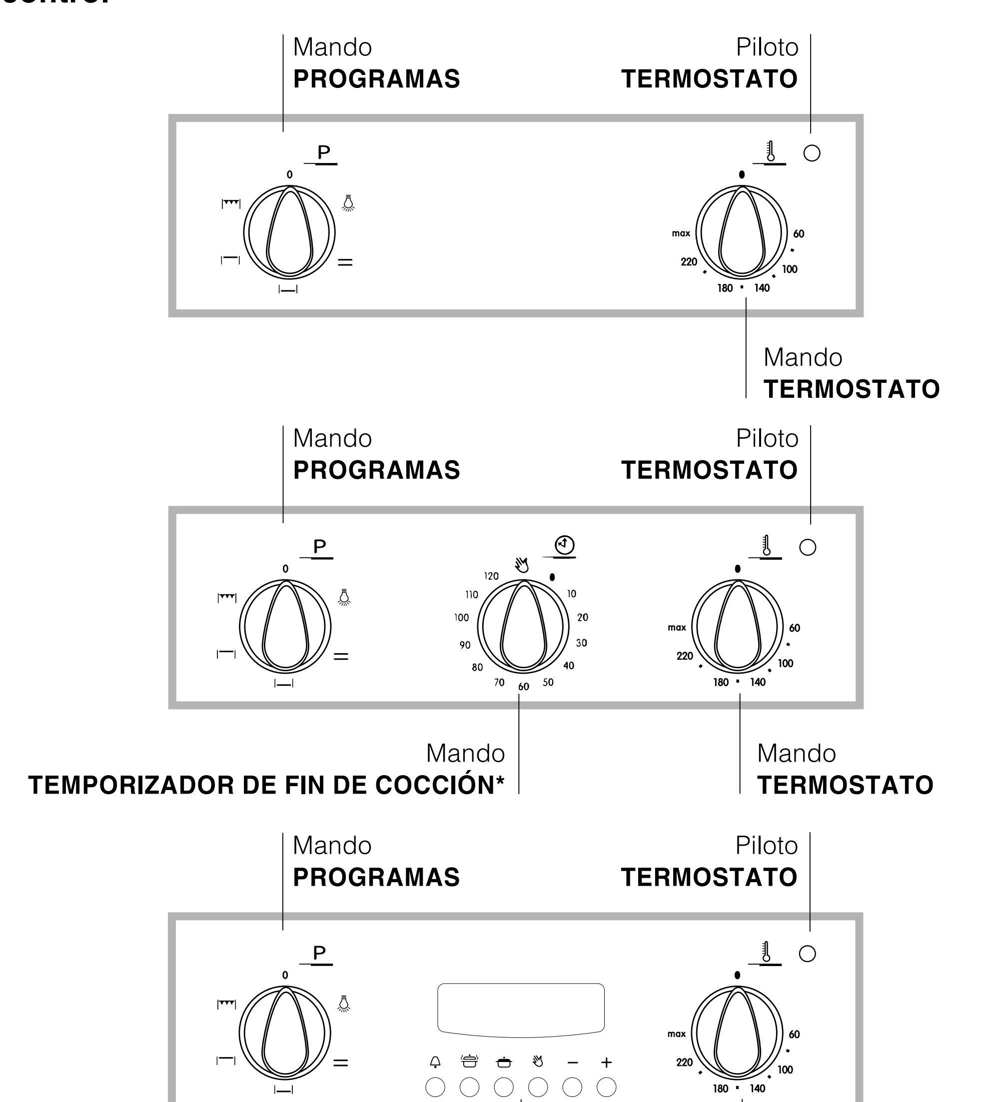
Descripción del aparato



Vista de conjunto



Panel de control



* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! En los aparatos dotados de programador electrónico, para utilizar el horno eléctrico pulse la tecla (en el display aparece el símbolo) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilice el temporizador de fin de la cocción*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo .

* Presente sólo en algunos modelos.

Programas



ES

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO TORTAS**

Se enciende el elemento calentador inferior. Esta función se utiliza para la cocción de comidas delicadas, especialmente las tortas que deben leudar y, por lo tanto, necesitan mayor calor proveniente desde abajo.

Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradiciónal	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
	Lasañas	1	3	10	190	35-40
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre con crema	0.3	3	10	180	30-35
	Bizcocho	0.5	3	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	30-35
Horno Dulce	Tortas leudadas	0,5	3	15	160	30-40
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	35-40
	Tortas de fruta	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3 o 4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	2-3

El programador de cocción electrónico



ES

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:
- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de las teclas:

: cuentaminutos horas, minutos
: duración de la cocción
: final de la cocción
: conmutación manual
— : fijación de tiempos hacia atrás
+ : fijación de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulsar simultáneamente las teclas y y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccionar la hora exacta.
  Con la tecla + el tiempo aumenta.
  Con la tecla — el tiempo disminuye.

Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:
1. Repita completamente las fases descriptas más arriba
2. Presionar la tecla y posteriormente con las teclas — y + actualizar la hora.

Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Nota: Presione el botón para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

Inicio retardado de la cocción con una duración establecida

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00
1. Gire los botones de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Pulse la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

   0·30

   Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra auto
3. Pulse la tecla y posteriormente pulse las teclas — y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

   13·00
4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente:

   10·00

La palabra "auto" encendida recuerda que se ha programado la duración y el final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla se visualiza la hora de fin de la cocción.

Al finalizar la cocción suena la señal sonora; para interrumpirla pulse un botón cualquiera excepto los botones — y +.

Inicio inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

Para anular una cocción ya programada

Presione el botón y con el botón — lleve el tiempo hasta

0·00

y luego presione el botón de funcionamiento manual .

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.

Pulsar la tecla , aparece:

0·00

Luego, con las teclas + y — seleccionar el tiempo deseado.

Soltando el botón, la cuenta parte exactamente a la hora establecida, en el display aparece la hora corriente.

10:00

Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas + y —) y el símbolo se apaga.

Corrección, borrado de los datos

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla + o —.
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○” cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados



ES

Cortar el suministro eléctrico

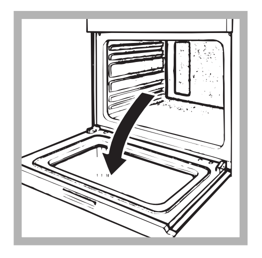
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

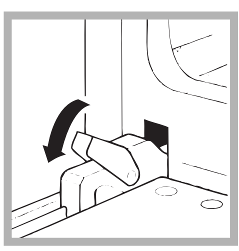
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

Limpiar la puerta

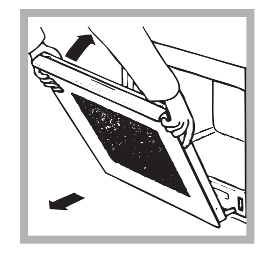
Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



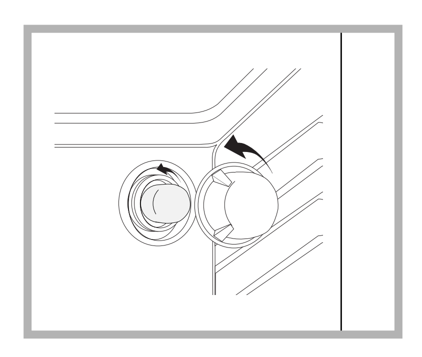
3. sujete la puerta de los dos lados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*).
Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.